Erdbeer Mousse mit Waldmeister

Die Erdbeer Mousse mit Waldmeister ist das ideale Dessert im Frühling. Das Rezept hierfür ist ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

160 g	Rhabarber
3 Blätter	Gelatine (weiße)
160 g	Erdbeeren
3 EL	Zucker
2 EL	Weißwein
0.5 Stk.	Vanilleschoten
80 g	Joghurt
60 g	Mascarpone
1 EL	Limettensaft
2 EL	Staubzucker
60 g	Schlagobers
1 Stk.	Eiweiß
1 Schuss	Schnaps (Waldmeister)

1 Handvoll	Erdbeeren (zum Dekorieren)
1 Handvoll	Minze (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer Mousse mit Waldmeister zuerst den Rhabarber waschen, putzen und schälen. Die Rhabarberstangen je nach Größe längs in 3-4 Teile schneiden und diese dann klein würfeln.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Rhabarber und Zucker in einen Topf geben und mit Wein übergießen.

3. Erdbeer-Rhabarber-Mischung aufkochen lassen und auf kleiner Flamme 3-4 Minuten garen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Gelatine ausdrücken und langsam unter die noch lauwarme Fruchtmischung rühren. Vollständig abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

4. Vanillestange längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Mit Mascarpone, Joghurt, Limettensaft und der Hälfte des Staubzuckers mischen und zu einer glatten Masse rühren.

5. Schlagobers steif schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Staubzucker mischen und halbsteif schlagen. Die gelierende Erdbeer-Rhabarber-Mischung zuerst vorsichtig mit der Joghurtmasse und danach mit Schlagobers und Eischnee vermengen.

6. Mousse in Dessertförmchen füllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Waldmeister- oder Minzeblätter waschen und trockentupfen. Erdbeeren zum Dekorieren waschen, putzen und halbieren. Mousse mit Waldmeister oder Minze und den Erdbeeren garnieren. Sofort servieren.

Tipp

Zur Erdbeer Mousse mit Waldmeister frisch geschlagenes Schlagobers servieren.